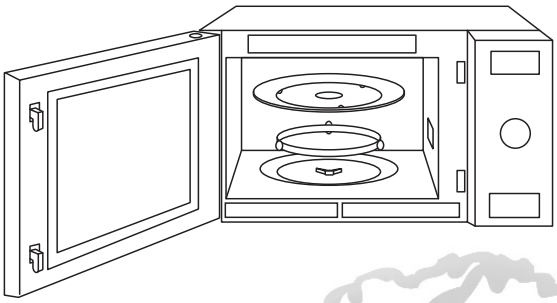
Panasonic

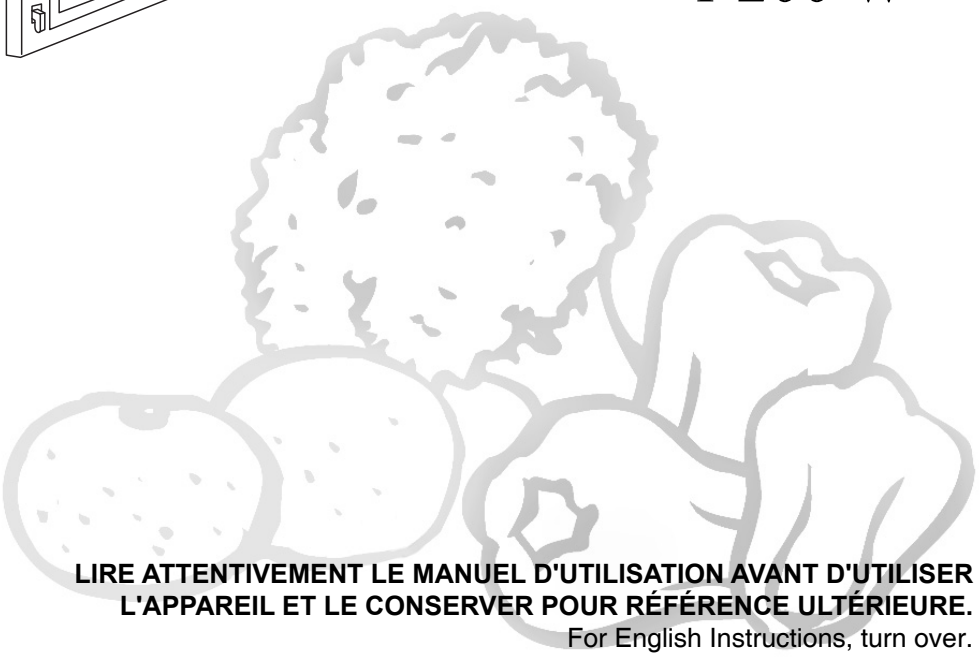
Manuel d'utilisation

Four micro-ondes
Pour usage domestique seulement
Modèle NN-SD973S
NN-SD773S
NN-SD763S



INVERTER

1 200 W



LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL D'UTILISATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET LE CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

For English Instructions, turn over.

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive
Mississauga, Ontario
L4W 2T3
Tél. : (905) 624-5010
www.panasonic.ca

F0003BK40CP
PA0113-0
Imprimé en Chine

© Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd. 2013

Table des matières

Informations de sécurité

Précautions pour la cuisson par micro-ondes 1
Importantes mesures de sécurité à prendre 2-5
Installation et mise à la terre 5-6
Mises en garde 7-8

Utilisation

Panneau des commandes 12
Mise en route 13
Réglage de l'horloge 13
Système de verrouillage 13
Fonctions avec le sélecteur 14
Fonctions et caractéristiques 14-15
Sélection de la puissance et du temps de cuisson par micro-ondes 16
Cuisson rapide par minute 16
Maintien au chaud 16
Maïs éclaté 17
Fonction Plus/Moins 17
Turbo-décongélation avec système Inverter 18
Conseils et techniques de décongélation 18-19
Réchauffage par senseur 20
Cuisson par senseur 20
Tableau de cuisson par senseur 21
Recettes par micro-ondes 22
Minuterie (minuterie auxiliaire/temps de repos/temps d'attente) 23
Conseils pratiques 24-25
Caractéristiques des aliments 26
Techniques de cuisson 26-27
Guide sommaire 30-31

Entretien et service

Entretien 10
Guide de dépannage 28
Garantie après-vente 29

Information générale

Ustensiles de cuisson 9
Diagramme des caractéristiques 11
Données techniques 31-32
Pour vos dossiers 32

Précautions pour la cuisson par micro-ondes

La sécurité de l'utilisateur et celle des autres est très importante.

D'importants messages de sécurité sont inclus dans ce manuel et sur l'appareil. Toujours lire et suivre tous les messages de sécurité.

Ce symbole représente un avertissement de sécurité. Il sert à avertir l'utilisateur des risques potentiels d'électrocution ou de blessures pour l'utilisateur et les autres.
Tous les messages de sécurité comportent ce symbole d'avertissement, suivi des mots « DANGER », « AVIS » ou « ATTENTION ». Ces mots signifient :

⚠ DANGER — L'utilisateur risque la mort ou des blessures graves s'il ne respecte pas immédiatement les instructions.

⚠ AVIS — L'utilisateur risque la mort ou des blessures graves s'il ne respecte pas les instructions.

⚠ ATTENTION — ATTENTION indique une situation à risque qui, si elle n'est pas évitée, peut engendrer des blessures mineures ou modérées.

Tous les messages de sécurité avertissent l'utilisateur du risque potentiel, comment diminuer la possibilité de blessure, et indiquent ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

Précautions à prendre pour éviter tout risque d'exposition aux micro-ondes

(a) Ne jamais faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte, puisque toute opération effectuée lorsque la porte est ouverte pourrait engendrer une exposition dangereuse aux micro-ondes. Ne pas altérer, transformer, briser ou retirer les disjoncteurs de sécurité.

(b) S'assurer qu'aucun objet ne pénètre entre la paroi avant du four et la porte, et qu'aucune poussière, gras, nettoyant ou quelque autre résidu ne s'accumule sur les joints et surfaces d'étanchéité.

(c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est défectueux. Avant tout, s'assurer que la porte ferme correctement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :
   (1) Porte (faussée),
   (2) Charnières et verrous (brisés ou desserrés),
   (3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Confier toute réparation ou réglage à un personnel qualifié.

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 1 2013-3-22 9:13:44

Nous vous remercions d'avoir arrêté votre choix sur un four micro-ondes Panasonic.

Ce four micro-ondes est un appareil de cuisson et il est important de respecter les mêmes mesures de sécurité qu'avec une cuisinière ou tout autre appareil de cuisson. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent être suivies, incluant les mesures suivantes

⚠ IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE

⚠ AVIS —Lors de l'utilisation de cet appareil électrique, il est recommandé de prendre les précautions suivantes afin de prévenir tout risque de brûlures, de chocs électriques, d'incendie, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes :

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et suivre les instructions concernant les "PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES" à la page 1.
3. Cet appareil doit être branché dans une prise avec retour à la terre. Voir le paragraphe "Instructions de mise à la terre" à la page 5.
4. Comme avec tout autre appareil de cuisson, **ne pas** laisser le four sans surveillance pendant la cuisson.
5. Installer cet appareil selon les instructions d'installation de ce manuel, aux pages 5 et 6.
6. **Ne pas** obstruer les évents d'aération.
7. **Ne pas** ranger ou utiliser l'appareil à l'extérieur. **Ne pas** l'utiliser près d'un évier, d'une piscine, dans un sous-sol humide ou tout autre endroit où il risque d'être exposé à l'eau.
8. N'utiliser le four que pour la cuisson selon les instructions de ce manuel. **Ne pas** utiliser des produits corrosifs ou tout autre produit chimique dans ce four. Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson ou le réchauffage d'aliments. Il n'est pas destiné à un usage commercial ou pour laboratoire. Le chauffage ou l'utilisation de produits corrosifs lors du nettoyage risquerait d'endommager l'appareil ou causer des fuites de radiation.
9. Lors du nettoyage du four et des joints d'étanchéité, n'utiliser qu'une éponge ou un linge doux humecté d'eau légèrement savonneuse (savon doux ou détergent).
10. Une surveillance constante est recommandée si l'appareil doit être utilisé par un enfant. **Ne pas** prendre pour acquis le fait qu'un enfant peut maîtriser la cuisson parce qu'il sait comment utiliser une fonction.
11. **Ne pas** faire fonctionner l'appareil si sa fiche ou son fil d'alimentation sont endommagés, s'il a été échappé, endommagé ou s'il semble y avoir une anomalie.
12. **Ne pas** plonger la fiche ou le fil d'alimentation dans l'eau.
13. Éloigner le fil d'alimentation de toute source de chaleur.
14. **Ne pas** laisser pendre le fil d'alimentation hors de la surface où est déposé le four.
15. **Ne pas** tenter de réparer ou de modifier les réglages internes de l'appareil. Confier tout entretien à un personnel compétent ou consulter un centre de service Panasonic agréé.

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 2 2013-3-22 9:13:44

⚠ IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE *(suite)*

16. **Ne pas** faire cuire certains aliments, tels des oeufs à la coque, dans le four, ni y placer de contenants hermétiquement fermés, par exemple des pots en verre, car la pression pourrait les faire éclater.
17. Afin de prévenir tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
    (a) **Ne pas** surchauffer les aliments. Toute cuisson nécessitant l'utilisation de papier, de matière plastique ou autre combustible doit être constamment surveillée.
    (b) Retirer les attaches en métal des emballages avant de les placer au four.
    (c) **S'il arrive qu'un incendie se déclare à l'intérieur du four, laisser la porte fermée, débrancher le fil d'alimentation ou couper le contact sur le circuit électrique.**
    (d) **Ne pas** utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. **Ne pas y laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments une fois la cuisson terminée.**
18. **Liquides très chauds**
    Des liquides, tel l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà de leur point d'ébullition sans apparaître en état d'ébullition. Il n'est pas toujours possible de constater visuellement l'ébullition d'un liquide à sa sortie du four. IL SE POURRAIT QUE DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS DÉBORDENT SOUDAINEMENT LORS DE LA PERTURBATION DU LIQUIDE OU DE L'INSERTION D'UN USTENSILE DANS LE LIQUIDE.
    Afin de prévenir tout risque de blessures :
    (a) **BRASSER LE LIQUIDE AVANT LA CUISSON ET À MI-CUISSON.**
    (b) **Ne pas réchauffer ensemble de l'eau et de l'huile ou des matières grasses. La pellicule huileuse enferme la vapeur et peut produire une violente éruption.**
    (c) **Ne pas** utiliser de récipients à parois droites et cous étroits.
    (d) En fin de cuisson, laisser reposer le récipient dans la cavité du four pendant une courte période avant de le retirer du four.
19. **Ne pas** faire cuire directement sur le plateau rotatif. Il risque de se craqueler, causer des blessures ou des dommages au four.

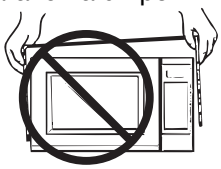
PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 3 2013-3-22 9:13:44

⚠ IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE *(suite)*

⚠ AVIS

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES :

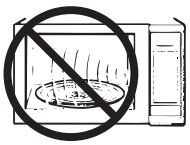
Ne pas enlever le panneau extérieur du four. Confier toute réparation à un personnel de service qualifié



POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES :

Ne pas altérer, modifier les réglages, ou réparer la porte, le cadre du panneau des commandes, ou toute autre partie du four afin de prévenir les fuites de micro-ondes

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'INCENDIE :



1. **Ne pas** faire fonctionner le four lorsqu'il est vide et **ne pas** utiliser des contenants en métal. Lors de l'utilisation du four en l'absence d'aliment ou d'eau, l'énergie des micro-ondes ne peut être absorbée et elle se réfléchirait continuellement sur les parois du four. Il en résulterait une formation d'étincelles et des dommages à la cavité du four, la porte ou les autres composants, engendrant un risque d'incendie.
2. **Ne pas** ranger des matières inflammables à proximité, dessus ou dans le four.
3. **Ne pas** faire sécher de linge, des journaux ou tout autre matériel dans le four, ni utiliser du papier journal ou des sacs en papier pour la cuisson.
4. **Ne pas** frapper le panneau des commandes. Les commandes peuvent être endommagées.
5. **Ne pas** utiliser de papier recyclé à moins qu'il ne soit recommandé pour la cuisson micro-ondes. Il peut contenir des impuretés qui risqueraient d'occasionner des étincelles.

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'ÊTRE ÉBOUILLANTÉ :

Il est nécessaire d'utiliser des **POIGNÉES** pour retirer les aliments du four. La chaleur est transférée de l'aliment ChAUD vers le contenant, puis du contenant vers le plateau en verre. Le plateau en verre peut être très CHAUD après avoir retiré le contenant du four.

La grille métallique a été conçue pour utilisation en mode brunissage uniquement et sera chaude après usage. Faire preuve de prudence lors de sa manipulation.

Plateau en verre

1. **Ne jamais** utiliser le four sans l'anneau à galets et le plateau en verre.
2. Pour éviter tout dommage au four ou de mauvais résultats à la cuisson, **ne pas** utiliser le four sans que le plateau rotatif soit bien engagé dans le moyeu d'entraînement. Après avoir appuyé sur la touche de mise en marche pour commencer la cuisson, vérifier que le plateau est correctement en place et tourne normalement. **Nota** : Le plateau rotatif tourne dans les deux directions.
3. N'utiliser que le plateau en verre approprié à ce four. **Ne pas** substituer le plateau.
4. Lors du nettoyage, laisser refroidir le plateau avant de le placer dans l'eau.
5. **Toujours** déposer les aliments dans un plat pour four micro-ondes, sur une grille placée dans un plat pour four micro-ondes ou dans le plat métallique fourni avec cet appareil, et non directement sur le plateau en verre.
6. Si un aliment ou un ustensile placé sur le plateau en verre venait à toucher les parois du four, le plateau cesserait de tourner et changerait alors de direction.

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 4 2013-3-22 9:13:44

⚠ IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE *(suite)*

Anneau à galets

1. Nettoyer fréquemment l'anneau à galets et la sole du four afin d'éviter les bruits excessifs.
2. Lors de la cuisson, toujours utiliser l'anneau à galets avec le plateau en verre.
3. Toujours remettre le plateau en verre et l'anneau à galets à la bonne

⚠ INSTALLATION ET MISE À LA TERRE

Examen du four

Déballer l'appareil et retirer tout le matériel d'emballage. Examiner soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défectuosité du système de verrouillage ou bris de la porte. Prévenir immédiatement le détaillant si l'appareil est endommagé. **Ne pas** installer un four endommagé.

Emplacement

1. Ce four Panasonic doit être déposé sur une surface plane et stable. Placer la surface avant de la porte à 7,6 cm (3 po) ou plus du bord du comptoir pour empêcher le four de basculer accidentellement durant une utilisation normale. Assurer une ventilation adéquate. Conserver un espace libre de 7,6 cm (3 po) de chaque côté et de 5 cm (2 po) au-dessus de l'appareil.
   (a) **Ne pas** obstruer les orifices de ventilation. Si ceux-ci devaient être obstrués pendant le fonctionnement de l'appareil, le four risque de surchauffer et d'être endommagé.
   (b) **Ne pas** placer le four dans un endroit excessivement chaud ou humide, par exemple, près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou d'un lave-vaisselle.
   (c) **Ne pas** utiliser le four en présence d'humidité excessive
2. Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas approuvé ni testé pour un usage commercial ou maritime ni dans un véhicule mobile.

Installation

1. **Ne jamais** obstruer les évents d'aération. S'il advenait que ceux-ci soient obstrués lorsque le four est en opération, il se produirait une surchauffe et un dispositif de sécurité très sensible couperait automatiquement le contact. Le cas advenant, la cuisson pourrait être reprise une fois le four refroidi.
2. Si cet appareil a été conçu pour être encastré, utiliser le nécessaire d'encastrement approprié disponible auprès d'un détaillant Panasonic local. Suivre les instructions d'installation fournies avec le nécessaire d'encastrement

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 5 2013-3-22 9:13:44

INSTALLATION ET MISE À LA TERRE *(suite)*

AVIS —UN USAGE INADÉQUAT DE CETTE FICHE À TROIS BRANCHES PEUT OCCASIONNER DES RISQUES DE CHOC ÉLECTRIQUE.

Consulter un maître-électricien ou un centre de service pour de plus amples détails concernant cette prise de terre. S'il est nécessaire d'ajouter une rallonge, n'utiliser qu'une rallonge à trois fils munie d'une fiche à trois branches avec retour à la terre et d'une prise à trois branches qui accepte la fiche du four. La capacité du câble de rallonge doit égaler ou excéder celle de l'appareil.

Instructions de mise à la terre

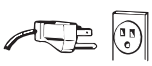
CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ DANS UNE PRISE AVEC RETOUR À LA TERRE. En cas de court-circuit, cette prise de terre permet de réduire les risques de chocs électriques. La fiche à trois branches dont est muni cet appareil s'insère dans une prise standard à trois trous incluant un retour à la terre.

- **Brancher la fiche dans une prise à 3 branches avec retour à la terre, correctement installée.**
- **Ne pas retirer la broche de retour à la terre.**
- **Ne pas utiliser un adaptateur**

Alimentation

1. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'emmêlement ou d'accrochage d'un cordon plus long.
2. Des cordons plus longs ou des rallonges sont vendus séparément et peuvent être utilisés si les précautions d'usage sont respectées. **Ne pas** laisser le cordon pendre hors de la table ou du comptoir.
3. Si un long cordon ou une rallonge est utilisée,
   - La capacité indiquée du cordon doit être au moins égale à la consommation du four.
   - Le cordon d'alimentation doit comporter trois fils et une fiche à trois branches avec retour à la terre.
   - Il faut disposer le long cordon de manière qu'il ne pende pas en dehors du comptoir ou de la table d'où il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.

Circuit



1. Pour un rendement optimal, brancher ce four sur un CIRCUIT ÉLECTRIQUE SÉPARÉ. Aucun autre appareil ne doit être utilisé simultanément sur le même circuit électrique. Sinon, le fusible risque de griller ou le disjoncteur peut se déclencher.
2. Ce four doit être branché sur le secteur 120 V c.a., 60 Hz, 15 A ou 20 A dans une prise à trois trous. S'il advenait que l'installation électrique ne comporte pas de prise munie d'un retour à la terre, il est de la responsabilité et de l'obligation du propriétaire de consulter un maître-électricien afin de faire effectuer les modifications nécessaires.
3. La TENSION du circuit électrique doit correspondre à celle du four (120 V c.a., 60 Hz). Il est dangereux d'utiliser une haute tension et cela peut occasionner un incendie ou des dommages au four. Une tension plus faible ralentit la cuisson. Panasonic n'est PAS responsable pour quelconques dommages résultant d'un usage du four avec un voltage autre que celui spécifié.

Brouillage télé/radio

1. L'utilisation du four à micro-ondes peut occasionner du brouillage sur la réception radio, télé ou sur un autre équipement semblable.
2. En présence de brouillage, les mesures suivantes peuvent le réduire ou l'eliminer :
   (a) Placer la radio, le téléviseur, etc., le plus loin possible du four à micro-ondes.
   (b) Utiliser une antenne correctement installée pour obtenir un signal de réception plus puissant.
   (c) Nettoyer la porte et les surfaces d'étanchéité du four. (Voir « Entretien »)

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 6 2013-3-22 9:13:44

MISES EN GARDE

Lors de l'utilisation du four, il est recommandé de prendre les précautions suivantes.

IMPORTANT

Les résultats dépendent de la durée et du niveau d'intensité réglés ainsi que du poids des aliments. Il y a risque d'incendie si la quantité d'aliment recommandée est réduite mais que la durée de cuisson demeure la même.

1) PRÉPARATION EN CONSERVE / STÉRILISATION / DÉSHYDRATATION DES ALIMENTS / CUISSON DE PETITES QUANTITÉS D'ALIMENTS

- **Ne pas** utiliser le four pour la préparation de conserves. Le four ne peut pas maintenir les aliments à la température requise pour la mise en conserve. Les aliments risquent une contamination et une détérioration.
- **Ne pas** utiliser le four pour stériliser des objets (biberons, etc.). Il est difficile de conserver le four à la haute température nécessaire à la stérilisation.
- **Ne pas** faire sécher les viandes, les fruits, les légumes ou les fines herbes dans le four. Des petites quantités d'aliments ou des aliments à faible teneur en eau peuvent brûler, s'assécher ou prendre feu.

2) MAÏS ÉCLATÉ

Le maïs éclaté peut être préparé dans un grille-maïs pour four micro-ondes. Le maïs éclaté est également disponible en sac. Suivre les directives du fabricant et utiliser une marque adéquate à la puissance du four.

ATTENTION : Le maïs éclaté pré-emballé pour four micro-ondes doit être préparé selon les instructions sur l'emballage ou à l'aide de la touche de maïs éclaté (voir page 17). Sinon, le maïs peut ne pas éclater correctement ou s'enflammer et déclencher un incendie. Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson. Laisser le sac refroidir avant de l'ouvrir. Afin d'éviter tout risque de brûlures lors de l'ouverture du sac, l'éloigner du visage et du corps

3) FRITURE

- **Ne jamais** faire de friture dans le four micro-ondes. L'huile peut prendre feu et endommager le four ou causer des blessures. Un bon nombre d'ustensiles conçus pour la cuisson micro-ondes ne résistent pas à la chaleur dégagée par l'huile chaude, et peuvent éclater ou fondre.

4) ALIMENTS AVEC MEMBRANES NON POREUSES

- **NE PAS FAIRE CUIRE OU RÉCHAUFFER DES OEUFS ENTIERS, AVEC OU SANS LA COQUILLE.** La vapeur accumulée dans les oeufs entiers peut les faire exploser et causer des dommages au four ou des blessures. Il est sans danger de réchauffer les oeufs durs TRANCHÉS et de faire cuire des oeufs BROUILLÉS.
- **Les pommes de terre, les pommes, les courges et les saucisses** sont des exemples d'aliments à membrane non poreuse. Percer ces aliments avant la cuisson par micro-ondes pour les empêcher d'éclater.

ATTENTION : Une cuisson excessive de vieilles pommes de terre ou de pommes de terre sèche peut engendrer un incendie

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 7 2013-3-22 9:13:44

MISES EN GARDE *(suite)*

5) PLATEAU EN VERRE / USTENSILES DE CUISSON / ALUMINIUM

- Les ustensiles de cuisson peuvent devenir chauds durant la cuisson. Afin d'éviter tout risque de brûlures, utiliser des poignées pour les retirer du four ou lors du retrait du couvercle ou de la pellicule plastique.
- Le plateau en verre devient chaud durant la cuisson. Le laisser refroidir avant de le manipuler ou d'y déposer des articles en papier, telles des assiettes en papier ou des sacs de maïs éclaté pour fours micro-ondes.
- Lors de l'utilisation de feuilles d'aluminium, s'assurer d'un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre les parties métalliques et les parois intérieures du four et la porte.
- **Ne pas** utiliser des plats avec garnitures métalliques afin de prévenir la formation d'étincelles.

6) SERVIETTES EN PAPIER / TISSUS

- **Ne pas** utiliser de serviettes en papier ni de tissus contenant des fibres synthétiques. Ces fibres risquent de s'enflammer. Surveiller l'usage de serviettes en papier.

7) PLATS À BRUNIR / SACS DE CUISSON

- Les plats et les grilles à brunir ont été conçus pour la cuisson micro-ondes seulement. Procéder selon les instructions du fabricant. **Ne jamais** préchauffer un plat à brunir pendant plus de 6 minutes.
- Lors de l'utilisation de sacs de cuisson, procéder selon les directives du fabricant. **Ne pas** utiliser les attaches en métal. Fermer à l'aide de l'attache en nylon incluse, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle en coton.

8) THERMOMÈTRES

- **Ne jamais** utiliser de thermomètre à viande ordinaire dans un four micro-ondes. Utiliser un thermomètre à viande ou un thermomètre à bonbons pour four micro-ondes. Autrement, il peut y avoir formation d'étincelles.

9) LAIT MATERNISÉ/ALIMENTS POUR BÉBÉS

- **Ne pas** réchauffer le lait maternisé ou les aliments pour bébés dans le four micro-ondes. Le contenant ou la surface extérieure en verre peut paraître chaude mais l'intérieur peut être si brûlant qu'il peut causer des brûlures dans la bouche et l'œsophage de l'enfant.

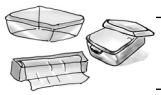
10) RÉCHAUFFAGE DE PÂTISSERIES

- Lors du réchauffage de pâtisseries, vérifier la température de toute garniture. Certaines garnitures peuvent être très chaudes même si l'aliment est tiède. (ex. : beignes à la gelée).

11) MISES EN GARDE GÉNÉRALES

- **Ne pas** utiliser le four pour autre chose que la cuisson des aliments.

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 8 2013-3-22 9:13:44



Ustensiles de cuisson

Article	Micro-ondes	Commentaires
Assiette et tasse en papier	Oui	Sert à réchauffer les aliments ou pour une cuisson de courte durée comme celle de chienchauds.
Attache métallique	Non	Risque de formation d'étincelles etet, par conséquent, d'incendie.
Bocal en verre	Non	La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur. Ne pas les utiliser pour la cuisson et le réchauffage.
Contenant jetable en papier-polyester	Oui	Certains aliments surgelés sont emballés dans de tels contenants. Disponibles dans le commerce.
Emballage repas-minute avec poignée métallique	Non	Les poignées métalliques risquent de former des étincelles.
Paille, osier, bois	Oui, avec précaution	Utiliser pour le réchauffage de courte durée ou pour amener les aliments à une faible température de service. Le bois peut sécher, se fendre ou craqueler dans le four.
Papier d'aluminium	Pour protéger seulement	Recouvrir les parties minces des pièces de viande et de la volaille de petits morceaux d'aluminium afin de prévenir la surcuisson. Des étincelles peuvent se produire si l'aluminium est trop près des parois ou de la porte, ce qui risquerait d'endommager le four.
Papier paraffiné	Oui	S'utilise pour couvrir l'aliment afin de prévenir les éclaboussures et maintenir l'humidité à l'intérieur du récipient.
Papier parchemin	Oui	S'utilise pour couvrir afin d'éviter les éclaboussures. Utilisable avec fours micro-ondes, micro-ondes/convection et traditionnels.
Pellicule plastique	Oui	Sert à couvrir les aliments afin de maintenir l'humidité à l'intérieur. S'assurer que la pellicule est approuvée pour cuisson micro-ondes. Vérifier les directives sur l'emballage.
Plastique : récipient allant au four micro-ondes	Oui, avec précaution	Doit être identifié "Pour four micro-ondes". Consulter les directives du fabricant pour l'emploi recommandé. Certains contenants en plastique pour micro-ondes ne conviennent pas aux aliments à haute teneur en sucre ou en gras.
Plastique, mélamine	Non	Ce matériau absorbe les micro-ondes et devient chaud.
Plat à brunir	Oui	Les plats à brunir sont conçus uniquement pour la cuisson au micro-ondes. Consulter le mode d'emploi du plat à brunir. Ne pas préchauffer pendant plus de 6 minutes.
Plateau de repas surgelés en métal	Non	Le métal peut produire des étincelles et endommager le four.
Plateau de repas surgelés allant au four micro-ondes	Oui	Chauffer un seul plateau à la fois dans le four.
Récipient en métal	Non	Non recommandé pour la cuisson micro-ondes. Le métal peut produire des étincelles et endommager le four.
Récipient en verre et céramique (résistant à la chaleur, allant au four)	Oui	Idéal pour la cuisson et le brunissement au micro-ondes. Suivre les étapes en bas de page pour **tester le récipient**.
Sac de cuisson	Oui	Procéder selon les directives du fabricant. Fermer à l'aide de l'attache en nylon incluse, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle en coton. éviter les attaches en métal. Percer six fentes de 1 cm (½ po) dans le haut du sac.
Sac en papier brun	Non	Risque d'incendie.
Serviette en papier et essuie-tout	Oui	Sert pour réchauffer les petits pains et les sandwichs, seulement si indiqué comme sans danger pour le four micro-ondes.
Serviette et essuie-tout en papier recyclé	Non	Peut contenir des impuretés qui risqueraient d'occasionner des étincelles.
Thermomètre pour four micro-ondes	Oui	N'utiliser que des thermomètres à viande ou à bonbons conçus pour four micro-ondes.
Thermomètre pour four traditionnel	Non	Ne pas utiliser dans un four micro-ondes. Risque de formation d'étincelles. Peut chauffer.
Vaisselle allant au four micro-ondes	Oui	Lire les directives du fabricant avant d'utiliser. Certains récipients sont identifiés «Pour four micro-ondes».
Vaisselle non identifiée	?	**Tester le récipient** comme indiqué ci-dessous.
Verre en mousse de polystyrène («styrofoam»)	Oui, avec précaution	Peut fondre si la température est élevée. Sert à amener l'aliment à une basse température de service.

ESSAI DE RÉCIPIENTS

Pour vérifier si un récipient peut aller au four micro-ondes : Remplir d'eau froide un contenant pour micro-ondes et le déposer dans le four avec le récipient à tester; **chauffer une (1) minute à P10 (ÉLEVÉE).** Si le récipient testé est demeuré à la température ambiante alors que l'eau dans le contenant pour micro-ondes est chaude, il peut être utilisé dans un four à micro-ondes. Si par contre le récipient est chaud, cela veut dire qu'il a absorbé des micro-ondes, auquel cas il ne doit pas être utilisé pour ce mode de cuisson. Ne pas utiliser ce test avec des récipients en plastique.

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 9 2013-3-22 9:13:44

Entretien

Nettoyer le four avec un chiffon doux humecté d'eau savonneuse après la cuisson. Ne pas laisser la graisse s'accumuler à l'intérieur du four afin de prévenir la formation de fumée pendant l'utilisation.

AVANT LE NETTOYAGE :
Débrancher le cordon d'alimentation. Si la prise n'est pas accessible, laisser la porte du four ouverte pendant le nettoyage.

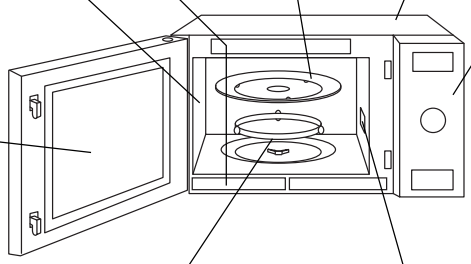
APRÈS LE NETTOYAGE :
S'assurer de bien remettre en place l'anneau à galets et le plateau, et d'appuyer sur la touche **Arrêt/Réenclenchement** pour réarmer l'affichage.

Étiquette d'avertissement/ aide-mémoire :
Ne pas enlever, essuyer avec un chiffon humide.

Plateau de verre :
Retirer le plateau et le laver dans de l'eau savonneuse ou le mettre au lave-vaisselle.

Surfaces extérieures :
Nettoyer avec un chiffon humide. Afin de prévenir tout risque d'endommager les pièces internes, veiller à ce qu'aucun liquide ne s'infiltre par les orifices de ventilation.

Intérieur du four :
Essuyer avec un linge humide après usage. Un détergent doux peut être utilisé au besoin. Ne pas utiliser un détergent puissant ou de la poudre à récurer.



Panneau des commandes :
* Le panneau est recouvert d'une pellicule protectrice amovible pour prévenir les rayures. Il est possible que de petites bulles d'air se forment dessous la pellicule. *(Conseil pratique - Pour enlever la pellicule, coller du ruban adhésif sur un de ses coins, puis tirer délicatement.)*
* Dans le cas où le panneau des commandes deviendrait mouillé, l'essuyer avec un chiffon sec. Ne pas utiliser un détergent puissant ou de la poudre à récurer.

Porte du four :
Essuyer avec un chiffon doux toute vapeur accumulée sur la surface intérieure ou sur le pourtour extérieur de la porte. Les aliments, pendant la cuisson, dégagent toujours de la vapeur. (Il peut arriver qu'il y ait condensation sur des surfaces plus froides, telles que la porte du four. Ce phénomène est tout à fait normal.) La surface intérieure est recouverte d'une pellicule isolante contre la chaleur et la vapeur. **Ne pas la retirer.**

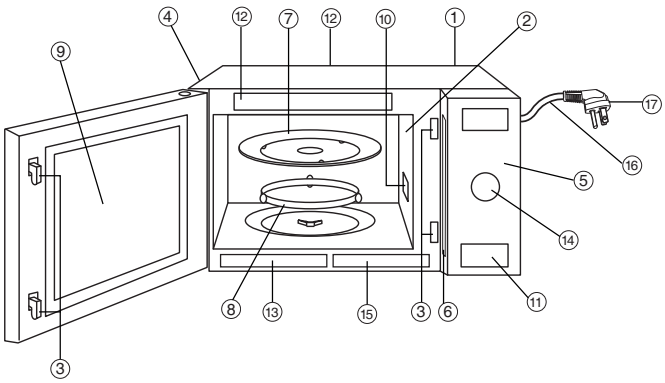
Anneau à galets et sole du four :
Nettoyer la sole du four avec un chiffon humecté de détergent doux ou de nettoyant à vitre, puis essuyer. L'anneau à galets peut être lavé dans de l'eau savonneuse ou dans un lave-vaisselle. S'assurer de garder ces pièces propres afin d'éviter tout bruit excessif.

Ne pas retirer le couvercle du guide d'ondes :
Il est important de conserver propre le couvercle tout comme l'intérieur du four.

IL EST IMPORTANT DE CONSERVER PROPRE ET SEC L'INTÉRIEUR DU FOUR. LES RÉSIDUS D'ALIMENTS ET LA CONDENSATION PEUVENT PRODUIRE DE LA ROUILLE OU DES ÉTINCELLES ET ENDOMMAGER LE FOUR. ESSUYER TOUTES LES SURFACES, INCLUANT LES ÉVENTS D'AÉRATION, LES JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ ET SOUS LE PLATEAU DE VERRE.

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 10 2013-3-22 9:13:44

Diagramme des caractéristiques

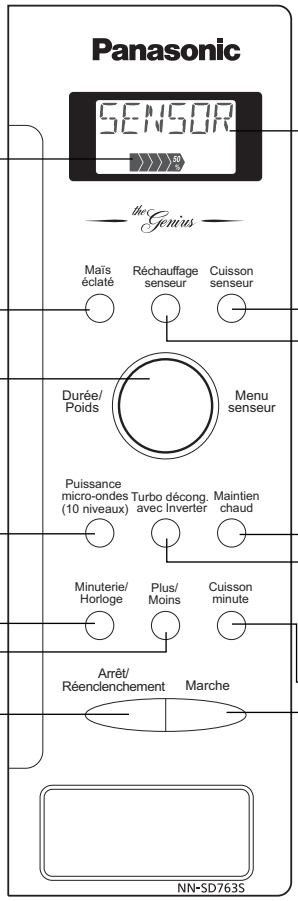


① **Évent d'aération externe**
② **Évent d'aération interne**
③ **Verrouillage de sécurité de la porte**
④ **Évents d'aération**
⑤ **Panneau des commandes**
⑥ **Plaque signalétique**
⑦ **Plateau en verre**
⑧ **Anneau à galets**
⑨ **Pellicule antivapeur/antichaleur** (ne pas retirer)
⑩ **Couvercle du guide d'ondes** (ne pas retirer)
⑪ **Levier d'ouverture de la porte**
⑫ **Étiquette d'avertissement**
⑬ **Étiquette des fonctions**
⑭ **Sélecteur de durée/poids et de menu senseur**
⑮ **Aide-mémoire**
⑯ **Cordon d'alimentation**
⑰ **Fiche d'alimentation**

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 11 2013-3-22 9:13:44

Panneau des commandes

* Le panneau des commandes des modèles NN-SD973S/SD773S est identique à celui du modèle NN-SD763S



Niveau de puissance

Écran d'affichage
Instructions pas à pas pour faciliter le fonctionnement du four.

Touche de cuisson par senseur
(☛ page 20)

Touche de maïs éclaté
(☛ page 17)

Touche de réchauffage par senseur
(☛ page 20)

Sélecteur de durée/poids et de menu senseur

Touche de maintien au chaud
(☛ page 16)

Touche d'intensité
(☛ page 16)

Touche de turbo-décongélation avec système Inverter
(☛ page 18)

Touche de réglage de minuterie/horloge
(☛ page 13, 23)

Touche de cuisson rapide par minute
(☛ page 16)

Touche Plus/Moins
(☛ page 17)

Touche d'arrêt/ réenclenchement

Avant la cuisson : Une pression annule la programmation.
Durant la cuisson : Une pression interrompt la cuisson, une seconde annule la programmation et les chiffres de l'heure ou deux points réapparaissent à **l'affichage**.

Touche de mise en marche

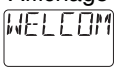
Après le réglage des paramétrages de cuisson, une pression permet de débuter la cuisson. Si la porte est ouverte ou si une pression est exercée sur la touche **Arrêt/Réenclenchement** pendant que le four fonctionne, il faudra de nouveau appuyer sur la touche **Marche** pour reprendre la cuisson.

Avertissement sonore :
Lorsqu'une touche est pressée correctement, un avertisseur se fait entendre. Si l'avertisseur ne se fait pas entendre lorsqu'une pression est exercée sur une touche, c'est que l'appareil n'a pas ou ne peut pas accepter l'instruction. L'avertisseur se fait entendre à deux reprises entre chaque cycle de cuisson et à cinq reprises à la fin d'un programme.

NOTA :
- Si une opération est réglée sans qu'une pression ait été exercée sur la touche **Marche**, le four annulera automatiquement l'opération après un délai de 6 minutes. L'affichage retournera au mode horloge ou deux points.
- Si l'avertisseur n'est pas entendu, vérifier le réglage d'activation/désactivation de la fonction «AVERTISSEUR» (P14, 15).

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 12 2013-3-22 9:13:45

Mise en route

1. Affichage 	• Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre. Le message "**WELCOME TO PANASONIC REFER TO OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE USE**" défile à l'affichage.

Réglage de l'horloge

1. Minuterie/ Horloge 	• Appuyer deux fois sur **Minuterie/Horloge**. ➤Les deux points clignotent.
2. Sélecteur de durée Tourner	• Entrer l'heure du jour au moyen du sélecteur de durée. ➤L'heure apparaît à l'affichage; les deux points continuent à clignoter.
3. Minuterie/ Horloge 	• Appuyer sur **Minuterie/ Horloge**. ➤Les deux points cessent de clignoter; l'heure du jour est entrée.

NOTA :

1. Pour refaire le réglage de l'horloge, recommencer les étapes 1 à 3.
2. L'horloge fonctionne tant que le four est branché et alimenté en énergie électrique.
3. L'horloge fonctionne selon un système de 12 heures.
4. Le four ne peut fonctionner pendant que les deux points sont affichés et clignotent.

Système de verrouillage

Tant qu'il est activé, ce système empêche le fonctionnement électronique du four. La porte n'est pas verrouillée.

Pour activer : Marche 	• Appuyer sur **Marche** à trois reprises. L'indication «VERROUILLAGE» apparaît à l'affichage. ➤L'indication «VERROUILLAGE» demeure affichée jusqu'à ce que le système de verrouillage soit désactivé. Il est possible d'effleurer les touches mais le four ne fonctionne pas.
Pour désactiver : Arrêt/ Réenclenchement 	• Appuyer sur **Arrêt/ Réenclenchement** à trois reprises. ➤L'affichage des deux points ou de l'heure réapparaît lorsque le système de verrouillage est désactivé.

NOTA :

1. Ce système peut être mis en fonction lors de l'affichage de deux points ou de l'heure.
2. Pour activer ou désactiver le système de verrouillage, la touche **Marche** ou **Arrêt/ Réenclenchement** doit être pressée à trois reprises dans un délai de 10 secondes.

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 13 2013-3-22 9:13:45

Fonctions avec le sélecteur

SÉLECTION DE LA DURÉE
Tourner le sélecteur dans le sens horaire pour augmenter la durée de cuisson et le tourner dans le sens antihoraire pour diminuer la durée de cuisson.

SÉLECTION DU POIDS
Tourner le sélecteur dans le sens horaire pour augmenter le poids et le tourner dans le sens antihoraire pour diminuer le poids.

SÉLECTION DU MENU SENSEUR
Le sélecteur peut être tourné dans les deux sens pour sélectionner un programme du menu senseur.

Fonctions et caractéristiques

Cette fonction unique de ce four micro-ondes Panasonic permet d'établir les paramétrages des caractéristiques du four non reliées à la cuisson.
Ce four à micro-ondes est doté des fonctions suivantes :
Sélection LB/KG : Ce four micro-ondes possède les unités de mesure de poids impériales et métriques.
Sélection de LANGUE : Ce four micro-ondes offre un choix d'affichage en anglais, français ou espagnol.
Sélection d'AVERTISSEUR : Ce four micro-ondes offre un choix d'avertisseur sonore activé/désactivé.

• Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre.

Sélection LB/KG	Sélection de LANGUE	Sélection d'AVERTISSEUR
Marche	Marche	Marche
• Appuyer sur **Marche** une fois. Au moment de l'achat, le four est réglé par défaut aux mesures impériales (LB).	• Appuyer sur **Marche** deux fois. Au moment de l'achat, le four est réglé par défaut à l'anglais.	• Appuyer sur **Marche** 3 fois. Au moment de l'achat, l'avertisseur est en mode activé.
• Tourner le sélecteur pour sélectionner les mesures métriques (KG).	Plus/ Moins • Appuyer une fois sur la touche **Plus/Moins**. La langue d'affichage passe au français • Appuyer deux fois sur la touche **Plus/Moins**. La langue d'affichage passe à l'espagnol.	Minuterie/ Horloge • Appuyer une fois sur la touche **Minuterie/Horloge**. L'avertisseur passe au mode désactivé.
Appuyer sur n'importe quelle touche pour quitter.		

NOTA : 1. Cette sélection ne peut être faite que lors du branchement initial du cordon d'alimentation du four.
2. Appuyer sur **Arrêt/Réenclenchement** pour sélectionner le réglage par défaut

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 14 2013-3-22 9:13:45

Fonctions et caractéristiques *(suite)*

Réglage individuel de LB/KG, LANGUE et AVERTISSEUR en suivant les étapes ci-dessous :

1.	• Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre.
2. Marche	• Appuyer sur **Marche** une fois.
3.	• Tourner le sélecteur pour sélectionner les mesures métriques (KG).
4. Marche	• Appuyer sur **Marche** une fois pour faire le réglage de la langue.
5. Plus/ Moins	• Appuyer une fois sur la touche **Plus/Moins**. La langue d'affichage passe au français. • Appuyer deux fois sur la touche **Plus/Moins**. La langue d'affichage passe à l'espagnol.
6. Marche	• Appuyer sur **Marche** une fois pour faire le réglage de l'avertisseur.
7. Minuterie/ Horloge	• Appuyer une fois sur la touche **Minuterie/Horloge**. L'avertisseur passe au mode désactivé.
NOTA : Une fois le réglage effectué, le réglage LB/KG est rétabli si la touche **Marche** est pressée une autre fois; appuyer sur n'importe quelle touche pour quitter.	

MENU ACTION OUI/NON (peut être sélectionné lorsque deux points superposés (:) ou une horloge sont affichés dans la fenêtre d'affichage) L'ÉCRAN DU MENU ACTION aide à programmer le four en indiquant l'étape suivante. Lorsque vous aurez suffisamment maîtrisé le fonctionnement du four, il est possible de désactiver l'affichage des instructions.

Minuterie/ Horloge

→ 4 pressions NON → Le guide n'est pas affiché.

→ 4 autres pressions *OUI → Le guide est affiché.

MODE DÉMO OUI/NON

Le mode Démo a été conçu comme outil de vente en magasin. Dans ce mode, il est possible de montrer le fonctionnement du four sans dégagement de micro-ondes.

Puissance micro-ondes (10 niveaux) Appuyer 1 fois

Marche Appuyer 4 fois

Arrêt/ Réenclenchement Appuyer 4 fois

OUI → Le four est dans le mode Démo.

Puissance micro-ondes (10 niveaux) Appuyer 1 fois

Marche Appuyer 4 fois

Arrêt/ Réenclenchement Appuyer 4 fois

*NON → Le mode Démo est désactivé.

*MODE PAR DÉFAUT

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 15 2013-3-22 9:13:45

Sélection de la puissance et du temps de cuisson par micro-ondes

Exemple : Pour la cuisson à P6 (MOYENNE) pendant 1 minute 30 secondes.

1. Puissance micro-ondes (10 niveaux) Appuyer cinq fois	• Appuyer sur la touche **Puissance micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau désiré soit affiché.
2. Sélecteur de durée Tourner	• Entrer une durée de cuisson de 1 minute et 30 secondes au moyen du sélecteur de durée.
3. Marche	• Appuyer sur **Marche**. ➤La cuisson débute. Le compte à rebours s'amorce à l'affichage.

Nombre de pressions	Niveau de puissance
une	P10 (ÉLEVÉE)
deux	P9
trois	P8
quatre	P7 (MOY. - ÉLEVÉE)
cinq	P6 (MOYENNE)
six	P5
sept	P4
huit	P3 (MOY. - FAIBLE)/DÉC.
neuf	P2
dix	P1 (FAIBLE)

NOTA :

1. Si la cuisson comporte plus d'un cycle, recommencer les étapes 1 et 2 pour chacun des cycles avant d'appuyer sur la touche **Marche**. Le nombre maximum de cycles est fixé à 3. Pendant le fonctionnement, deux bips se font entendre entre chaque cycle de cuisson. Cinq bips se font entendre à la fin du programme.
2. Si le niveau de puissance P10 est sélectionné pour le premier cycle de cuisson, il est possible de commencer directement à l'étape 2.
3. Au niveau de puissance P10, la durée maximale programmable est de 30 minutes. Pour les autres niveaux, la durée maximale est de 1 heure 30 minutes.
4. Régler la puissance à P10 pour réchauffer des liquides. Le niveau P7 convient à la plupart des aliments tandis que P6 convient mieux à des aliments plus denses.
5. Pour la décongélation, régler la puissance à P3.

NE PAS TROP CUIRE. Ce four cuit plus rapidement que les modèles plus anciens. Une surcuisson donne des aliments plus secs et peut engendrer un incendie. Le niveau de puissance d'un four micro-ondes donne le niveau de puissance micro-ondes disponible.

Cuisson rapide par minute

Cette fonction permet de régler ou d'ajouter du temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 10 minutes.

Réglage du temps de cuisson :

1. Cuisson minute	• Appuyer sur la touche **Cuisson minute** jusqu'à ce que le temps de cuisson apparaisse à l'affichage (jusqu'à 10 minutes). Le niveau de puissance est prédéfini à P10.
2. Marche	• Appuyer sur **Marche**. ➤La cuisson débute et le compte à rebours s'amorce. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

NOTA :

1. Au besoin, il est possible d'utiliser un autre niveau de puissance. Sélectionner le niveau désiré avant de régler le temps de cuisson.
2. Après le réglage de la durée à l'aide de la touche **Cuisson minute**, il n'est pas possible d'utiliser le sélecteur.
3. La touche **Cuisson minute** peut servir à ajouter du temps à la durée pendant la cuisson manuelle.

Maintien au chaud

Cette tonction permet de maintenir les aliments au chaud jusqu'à 30 minutes après la cuisson.

Exemple : Pour conserver 500 ml (2 tasses) de sauce maison au chaud

1. Maintien chaud	• Appuyer sur **Maintien chaud**.
2. Sélecteur de durée Tourner	• Régler la durée de maintien au chaud, jusqu'à 30 minutes.
3. Marche	• Appuyer sur **Marche**. ➤Le maintien au chaud débute. Le compte à rebours s'amorce à l'affichage.

NOTA :

Le **maintien au chaud** peut être programmé comme dernière étape après l'entrée manuelle du temps de cuisson. Il ne peut pas être utilisé en combinaison avec les fonctions avec senseur ou automatiques.

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 16 2013-3-22 9:13:45

Maïs éclaté

Exemple : Pour faire éclater 99 g (3,5 oz) de maïs éclaté.

1. Maïs éclaté	• Appuyer sur la touche **Maïs éclaté** jusqu'à ce que le poids désiré soit affiché.

Nombre de pressions	Poids
une	99 g (3,5 oz)
deux	85 g (3,0 oz)
trois	50 g (1,75 oz)

2. Plus/ Moins Optionnel	(Voir la fonction **Plus/Moins**.)
3. Marche	• Appuyer sur **Marche**. ➤Après quelques secondes, le temps de cuisson s'affiche et le compte à rebours s'amorce.

NOTA SUR LA FONCTION MAÏS ÉCLATÉ :

1. Ne faire éclater qu'un sac à la fois.
2. Placer le sac dans le four conformément aux instructions du fabricant.
3. Utiliser du maïs éclaté à température ambiante.
4. Une fois le maïs éclaté, attendre quelques minutes avant d'ouvrir le sac.
5. Ouvrir le sac avec prudence pour prévenir les brûlures lors de l'échappement de la vapeur.
6. Ne pas réchauffer les grains qui n'ont pas éclaté ni réutiliser le sac.

NOTA :

Si le poids du maïs éclaté diffère de ceux indiqués, suivre les instructions sur l'emballage. **Ne jamais laisser le four sans surveillance.** Arrêter le four lorsque les crépitements ralentissent et que l'intervalle entre chacun est de 2 à 3 secondes. **Une surcuisson peut déclencher un incendie.**

REMARQUE :

Il est possible que la durée de cuisson varie quelque peu lorsque plusieurs sacs de maïs sont cuits l'un après l'autre. Cela n'affectera pas les résultats.

Fonction Plus/Moins

Pour le maïs éclaté :

En utilisant la touche **Plus/Moins**, les programmes peuvent être ajustés pour régler la durée de cuisson au besoin.

1 pression = Augmente d'environ 10 secondes.
2 pressions = Augmente d'environ 20 secondes.
3 pressions = Diminue d'environ 10 secondes.
4 pressions = Diminue d'environ 20 secondes.
5 pressions = Réglage original

Appuyer sur la touche **Plus/Moins** avant d'appuyer sur la touche **Marche**.

Pour la fonction de réchauffage/cuisson par senseur :

Les préférences de cuisson varient d'une personne à l'autre. Après avoir utilisé quelques fois les fonctions de **réchauffage/cuisson par senseur**, il est possible de modifier le degré de cuisson.

1 pression = Augmente la cuisson (ajoute environ 20% de la durée)
2 pressions = Diminue la cuisson (enlève environ 20% de la durée)
3 pressions = Réglage original

Appuyer sur la touche **Plus/Moins** avant d'appuyer sur la touche **Marche**.

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 17 2013-3-22 9:13:45

Turbo-décongélation avec système Inverter

Cette caractéristique permet de faire décongeler automatiquement les aliments tels que la viande, la volaille et les fruits de mer en programmant tout simplement selon leur poids.

Exemple : Pour décongeler 1,5 lb (0,7 kg) de viande

Placer la viande dans un plat pour four micro-ondes.

1. Turbo décong. avec Inverter	• Appuyer sur **Turbo décong. avec Inverter**.
2. Sélecteur de poids Tourner	• Régler le poids de l'aliment à 1,5 lb (0,7 kg) au moyen du sélecteur de poids.
3. Marche	• Appuyer sur **Marche**. La décongélation débute. Le compte à rebours s'amorce. Avec des aliments plus lourds, un bip est émis à mi-décongélation. Si 2 bips se font entendre, retourner, réarranger les aliments ou protéger avec du papier d'aluminium.

Tableau de conversion :

Utiliser le tableau pour convertir les onces ou centièmes de livre en dixièmes de livre. Pour utiliser la turbo-décongélation, entrer le poids de l'aliment en livres (1,0) et dixièmes de livre (0,1). Si le morceau de viande pèse 1,95 lb ou 1 lb 14 oz, entrer 1,9 lb.

Onces	Centième de livre	Dixième de livre
0	,01 - ,05	0,0
1 - 2	,06 - ,15	0,1
3 - 4	,16 - ,25	0,2
5	,26 - ,35	0,3
6 - 7	,36 - ,45	0,4
8	,46 - ,55	0,5
9 - 10	,56 - ,65	0,6
11 - 12	,66 - ,75	0,7
13	,76 - ,85	0,8
14 - 15	,86 - ,95	0,9

Nota :

Le poids maximal pour la turbo-décongélation avec système Inverter est de 3 kg (6 lb).

Conseils et techniques de décongélation

Avant de congeler :

1. La viande, la volaille et le poisson doivent être congelés sur 1 ou 2 couches seulement. Mettre du papier ciré entre les couches.
2. Emballer avec de la pellicule plastique très résistante, des sacs ou papier pour congélateur.
3. Retirer le plus d'air possible pour créer un emballage sous vide.
4. Fermer en s'assurant d'une bonne étanchéité. Inscrire la date et la description sur une étiquette.

Décongélation :

1. Retirer l'emballage. Cela permet à l'humidité de s'évaporer et ainsi de réduire les risques de cuisson par le réchauffement des jus des aliments.
2. Placer l'aliment dans un plat pour four micro-ondes.
3. Les rôtis doivent être placés côté gras sur le dessous et la volaille entière, poitrine sur le dessous.
4. Sélectionner le niveau d'intensité le plus bas et le temps minimum afin que les aliments ne soient pas complètement décongelés.
5. Égoutter les jus durant la décongélation.
6. Tourner les aliments durant la décongélation.
7. Protéger les extrémités ou les parties minces si nécessaire (Voir "Techniques de cuisson").

Après la décongélation :

1. Le centre des gros morceaux peut encore être gelé. La décongélation se termine pendant la durée d'attente.
2. Laisser reposer, couvert, conformément aux durées d'attente indiquées à la page 19.
3. Rincer les aliments mentionnés au tableau.
4. Les aliments congelés en deux couches devraient être rincés séparément ou devraient avoir une période d'attente plus longue.

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 18 2013-3-22 9:13:45

Conseils et techniques de décongélation

(suite)

ALIMENT	DURÉE (P3) DE DÉCONGÉLATION MANUELLE (min/kg)	(min/lb)	PENDANT LA DÉCONGÉLATION	APRÈS LA DÉCONGÉLATION	
				Attente	Rinçage (eau froide)
Poisson et fruits de mer {jusqu'à 1,4 kg (3 lb)} Chair de crabe	12	6	Séparer en morceaux/Réarranger	5 min	OUI
Darnes de poisson	8 à 12	4 à 6	Retourner		
Filets de poisson	8 à 12	4 à 6	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités		
Pétoncles	8 à 12	4 à 6	Séparer/Ôter les parties décongelées		
Poisson entier	8 à 12	4 à 6	Retourner		
Viande Viande hachée	8 à 10	4 à 5	Retourner/Ôter les parties décongelées/ Protéger les extrémités	10 min	NON
Rôtis {1,1 - 1,8 kg (2½ - 4 lb)}	8 à 16	4 à 8	Retourner/Protéger les extrémités et les parties décongelées	30 min au réfrigérateur	
Côtelettes/Steak	12 à 16	6 à 8	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités et les parties décongelées	5 min	
Côtes/T-bone	12 à 16	6 à 8	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités et les parties décongelées		
Pour ragoût	8 à 16	4 à 8	Séparer/Réarranger/Retirer les morceaux décongelés		
Foie (tranches minces)	8 à 12	4 à 6	Égoutter/Retourner/Séparer		
Bacon (tranches)	8	4	Retourner	----	
Volaille Poulet entier {jusqu'à 1,4 kg (3 lb)}	8 à 12	4 à 6	Retourner/Protéger	20 min au réfrigérateur	OUI
Poulet désossé	8 à 12	4 à 6	Séparer/Retourner/Retirer les morceaux décongelés	5 min	
Morceaux de poulet	8 à 12	4 à 6	Séparer/Retourner/Protéger	10 min	
Poulet de Cornouailles	12 à 16	6 à 8	Retourner/Protéger		
Poitrine de dinde {2,3 - 2,7 kg (5 - 6 lb)}	12	6	Retourner/Protéger	20 min au réfrigérateur	

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 19 2013-3-22 9:13:45

Réchauffage par senseur

Cette fonction par senseur permet de réchauffer les aliments sans avoir à régler une durée. Le four offre une programmation simplifiée.

Exemple : Pour réchauffer une assiette d'aliment

1. Réchauffage senseur	• Appuyer sur **Réchauffage senseur**.
2. Plus/ Moins Optionnel	(Voir la fonction **Plus/Moins**.) (☛ page 17)
3. Marche	• Appuyer sur **Marche**. ➤Le réchauffage débute.
Lorsque le réchauffage est terminé, 5 bips se font entendre. (Lorsque la vapeur est détectée par le senseur Genius, 2 bips se font entendre. La durée restante s'affiche.)	

NOTA :

Casseroles - Ajouter 3 ou 4 c. à soupe de liquide; couvrir (avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée). Remuer lorsque le temps s'affiche.

Aliments en conserve - Vider le contenu dans un faitout ou un bol de service; couvrir (avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée). Après le réchauffage, laisser reposer pendant quelques minutes.

Assiette garnie - Disposer les aliments sur l'assiette; recouvrir de beurre, de sauce, etc. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Après le réchauffage, laisser reposer pendant quelques minutes.

NE PAS UTILISER LE RÉCHAUFFAGE PAR SENSEUR

1. Pour réchauffer les pains, les pâtés à la viande et les pâtisseries. Régler manuellement la durée et l'intensité pour ce type d'aliments.
2. Pour réchauffer des aliments crus ou non cuits.
3. Lorsque l'intérieur du four est chaud.
4. Pour réchauffer des boissons.
5. Avec des aliments congelés.

Cuisson par senseur

Cette fonction par senseur permet de cuire les aliments sans avoir à régler une durée. Le four offre une programmation simplifiée.

Exemple : Pour faire cuire un mets surgelé

1. Cuisson senseur	• Appuyer sur **Cuisson senseur**.
2. Sélecteur de menu senseur Tourner	• Sélectionner le numéro de la catégorie désirée au moyen du sélecteur du menu senseur.
3. Plus/ Moins Optional	(Voir la fonction **Plus/Moins**.) (☛ page 17)
4. Marche	• Appuyer sur **Marche**. ➤La cuisson débute
Lorsque la cuisson est terminée, 5 bips se font entendre. (Lorsque la vapeur est détectée par le senseur Genius, 2 bips se font entendre. La durée de cuisson restante s'affiche.)	

Pour de meilleurs résultats avec le *SENSEUR GENIUS*, suivre ces recommandations.

AVANT le réchauffage ou la cuisson :

1. La température ambiante devrait être inférieure à 35 °C (95 °F).
2. Le poids des aliments devrait excéder 110 g (4 oz).
3. S'assurer que le plateau en verre, l'extérieur des contenants de cuisson et l'intérieur du four micro-ondes sont secs avant de placer l'aliment dans le four. De l'humidité résiduelle qui devient vapeur peut causer une détection erronée du senseur.
4. Couvrir les aliments avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne jamais utiliser un contenant étanche en plastique – cela peut empêcher la vapeur de s'échapper et trop cuire l'aliment.

PENDANT le réchauffage ou la cuisson :
NE PAS ouvrir la porte du four avant l'émission des 2 bips et l'affichage du compte à rebours. Autrement, la fuite de vapeur entraînera un réglage imprécis de la durée de cuisson. Une fois le compte à rebours amorcé, la porte du four peut être ouverte pour remuer, tourner ou redisposer les aliments.

APRÈS le réchauffage ou la cuisson :
Tous les aliments devraient reposer pendant un certain temps.

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 20 2013-3-22 9:13:45

Tableau de cuisson par senseur

Catégorie	Portions/Poids	Conseils
1. Pommes de terre	4 maximum (170 à 225 g chacune) (6 à 8 oz chacune)	Percer la surface de chaque pomme de terre six fois avec une fourchette. Placer la ou les pommes de terre sur un essuie-tout autour du plateau rotatif en verre, à au moins 2,5 cm (1 po) de distance. Ne pas couvrir. Laisser reposer 5 minutes pour compléter la cuisson.
2. Légumes frais	110 à 450 g (4 à 16 oz)	Tous les morceaux devraient être de même grosseur. Laver à fond et ajouter 1 c. à soupe d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson.
3. Légumes surgelés	110 à 450 g (4 à 16 oz)	Laver à fond et ajouter 1 c. à soupe d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson. (Non recommandé pour les légumes en sauce ou avec du beurre.) Après deux bips, remuer ou redisposer.
4. Légumes en conserve	430 g (15 oz)	Vider le contenu dans un plat de service pour four micro-ondes. Ne pas couvrir.
5. Pizza surgelée	225 g (8 oz)	Suivre les directives du fabricant pour la préparation. Si nécessaire, augmenter le temps de cuisson.
6. Pochette sandwich surgelée	1 sandwich (128 g) (4,5 oz)	Suivre les directives du fabricant pour la préparation.
7. Mets surgelés	225 à 900 g (8 - 32 oz)	Suivre les directives du fabricant lors de la préparation des mets. Après les deux bips, remuer ou redisposer. En fin de cuisson, retirer la pellicule avec soin afin d'éviter toute brûlure avec la vapeur. Si la cuisson doit être prolongée, utiliser la cuisson manuelle.
8. Repas surgelés	300 à 450 g (11 - 16 oz)	Suivre les instructions pour savoir quand couvrir et découvrir. Ne pas utiliser de plats congelés dans des contenants en aluminium.
9. Gruau	40 à 80 g (½ - 1 tasse)	Placer dans un bol pour four micro-ondes sans couvercle. Suivre les indications du fabricant pour la préparation.
10. Soupe	250 - 500 ml (1 - 2 tasses)	Verser la soupe dans un bol pour four micro-ondes. Ne pas couvrir.
11. Riz	110 à 335 g (½ à 1½ tasses)	Mettre du riz et de l'eau chaude dans un faitout pour four micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Laisser reposer 5 à 10 minutes avant de servir.
12. Pâtes	56 à 225 g (2 à 8 oz)	Placer les pâtes et de l'eau chaude du robinet dans un faitout pour four micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.
13. Saucisse petit déjeuner	2 à 8 saucisses	Suivre les directives du fabricant pour la préparation des saucisses à déjeuner précuites. Disposer en forme de rayons.
14. Viande hachée	450 à 900 g (16 - 32 oz)	Séparer la viande dans un bol en verre résistant à la chaleur ou dans une passoire. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Après les 2 bips, remuer. Recouvrir et appuyer sur **Marche**. Les jus doivent être transparents. Égoutter.
15. Filets de poisson	110 à 450 g (4 - 32 oz)	Placer en une seule couche. Couvrir avec une pellicule plastique perforée.

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 21 2013-3-22 9:13:46

Recettes par micro-ondes

OMELETTE

Omelette de base

1 c. à table	(15 ml) de beurre ou de margarine
2	oeufs
2 c. à table	(15 ml) de lait
	Sel et poivre noir, si désiré

Chauffer le beurre dans une assiette à tarte de 23 cm (9 po) pour four micro-ondes, pendant 20 secondes à P10, ou jusqu'à ce qu'il soit fondu. Tourner l'assiette pour en enrober le fond de beurre fondu. Entretemps, combiner le restant des ingrédients dans un bol séparé, battre et verser dans l'assiette à tarte. Couvrir avec une pellicule plastique perforée et faire cuire au moyen de la sélection OMELETTE. Laisser reposer 2 minutes. à l'aide d'une spatule, détacher les bords de l'omelette de l'assiette, plier en trois et servir.

Toujours battre les oeufs.

1 portion

NOTA: Doubler les quantités pour une omelette à 4 oeufs. (Cuire à P6 pendant 5 minutes.)

CASSEROLE

Pâté chinois

1 lb	(450 g) de boeuf haché maigre
¼ de tasse	(50 ml) d'oignon, haché
¼ de c. à thé	(1 ml) de sel
¼ de c. à thé	(1 ml) de poivre noir
½ c. à thé	(2 ml) de poudre de cari
1 c. à table	(15 ml) de sauce brune en poudre
¼ tasse	(125 ml) de pois surgelés, décongelés
2 tasses	(500 ml) de purée de pommes de terre

Dans un faitout de 8 tasses (2 L), émietter la viande hachée et faire cuire à P6 pendant 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit cuite, remuer deux fois. Ajouter les autres ingrédients, sauf les pommes de terre. Bien remuer, puis étendre les pommes de terre uniformément sur le dessus. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée et faire cuire à P6 pendant 16 à 18 minutes.

4 portions

Macaroni au fromage

¼ de tasse	(50 ml) de beurre
2 c. à table	(25 ml) d'oignon, haché
1	gousse d'ail émincée
¼ de tasse	(50 ml) de farine
1 c. à thé	(5 ml) de moutarde sèche
1 c. à thé	(5 ml) de sel
¼ de c. à thé	(1 ml) de poivre noir
2 tasses	(500 ml) de lait
2 tasses	(500 ml) de fromage cheddar, râpé
⅓ de tasse	(75 ml) de chapelure
1 c. à thé	(5 ml) de paprika
8 oz	(220 g) de macaroni (poids sec : ½ lb), cuit et égoutté

Dans un faitout de 8 tasses (2 L), faire fondre le beurre à P10 pendant 40 secondes. Incorporer l'oignon et l'ail et cuire à P10 pendant 1 minute. Ajouter la farine, la moutarde, le sel et le poivre, puis, le lait graduellement. Poursuivre la cuisson à P10 de 3 à 4 minutes, ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Remuer une fois durant la cuisson. Incorporer le fromage cheddar. Bien remuer. Dans un faitout de 12 tasses (3 L), incorporer et mélanger la sauce aux macaronis. Saupoudrer de chapelure et de paprika. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Cuire à P6 pendant 16 à 18 minutes.

6 portions.

Casserole de macaroni au boeuf

1 lb	(450 g) de boeuf haché maigre
1	oignon, haché
½	poivron vert, haché
1 tasse	(250 ml) de céleri, haché
1 c. à thé	(5 ml) de persil
½ c. à thé	(2 ml) de sel
¼ de c. à thé	(1 ml) de poivre noir
1 tasse	(250 ml) de macaroni en coudes (non cuit)
1¼ tasse	(300 ml) d'eau
2	boîtes de sauce tomate de 430 g (15 oz)
½ tasse	(125 ml) de fromage cheddar, râpé

Dans un faitout de 12 tasses (3 L), émietter le boeuf haché et le faire cuire à P6 de 5 à 7 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit cuit. Remuer à deux reprises. Incorporer l'oignon, le poivron et le céleri. Cuire à P10 pendant 3 à 4 minutes. Incorporer le reste des ingrédients, sauf le fromage. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Cuire à P6 pendant 16 à 18 minutes. Saupoudrer le fromage. Couvrir et laisser reposer 5 minutes.

4 à 6 portions

Casserole de thon

1	boîte de thon, égoutté (6 oz) (170 g) et émietté
4 tasses	(1 L) de nouilles, cuites, égouttées
1	boîte de crème de champignons (10¾ oz) (284 ml) condensée
1	boîte de champignons (4 oz) (110 g) tranchés et égouttés
1	paquet de pois surgelés (16 oz) (450 g) décongelés
¾ de tasse	(175 ml) de lait
1 tasse	(250 ml) de croustilles, broyées
½ tasse	(125 ml) de fromage cheddar, râpé

Dans un faitout de 12 tasses (3 L), mélanger le thon, les nouilles, la soupe, les champignons, les pois et le lait; bien remuer. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Cuire à P6 pendant 16 à 18 minutes. Couvrir de croustilles et de fromage avant de servir.

4 à 6 portions

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 22 2013-3-22 9:13:46

Minuterie

Cette fonction permet de programmer le four comme minuterie auxiliaire. Il est également possible de programmer un temps de repos après la cuisson et(ou) de programmer un temps d'attente avant le début de la cuisson

Utilisation comme minuterie auxiliaire :

Exemple : Pour un compte à rebours de 5 minutes.

1. Minuterie/ Horloge	• Appuyer une fois sur **Minuterie/Horloge**.
2. Sélecteur de durée Tourner	• Régler une durée de 5 minutes au moyen du sélecteur de durée.
3. Marche	• Appuyer sur **Marche**. ➤Le compte à rebours s'amorce sans que le four fonctionne.

Réglage du temps de repos :

Exemple : Pour une cuisson à P6 pendant 3 minutes avec un temps de repos de 5 minutes.

1. Puissance micro-ondes (10 niveaux) Appuyer 5 fois	• Entrer le **niveau de puissance** désiré (voir les instructions à la page 16).
2. Sélecteur de durée Tourner	• Régler une durée de cuisson de 3 minutes au moyen du sélecteur de durée.
3. Minuterie/ Horloge	• Appuyer une fois sur **Minuterie/Horloge**.
4. Sélecteur de durée Tourner	• Régler un temps de repos de 5 minutes du moyen du sélecteur de durée .
5. Marche	• Appuyer sur **Marche**. ➤La cuisson débute. Après la cuisson, le compte à rebours du temps de repos s'amorce sans que le four fonctionne.

MISE EN GARDE :

Si l'éclairage du four s'allume pendant l'utilisation de la fonction minuterie, la programmation du four est erronée. Arrêter immédiatement le four et relire les instructions.

Réglage du temps d'attente :

Exemple : Pour retarder le début de la cuisson de 5 minutes et cuire à P6 pendant 3 minutes.

1. Minuterie/ Horloge	• Appuyer une fois sur **Minuterie/Horloge**.
2. Sélecteur de durée Tourner	• Régler un temps d'attente de 5 minutes au moyen du sélecteur de durée.
3. Puissance micro-ondes (10 niveaux) Appuyer 5 fois	• Entrer le **niveau de puissance** désiré (voir les instructions à la page 16).
4. Sélecteur de durée Tourner	• Régler une durée de cuisson de 3 minutes au moyen du sélecteur de durée.
5. Marche	• Appuyer sur **Marche**. ➤Le compte à rebours s'amorce puis la cuisson débute.

NOTA :

1. Après la fin de chaque cycle de cuisson, deux bips se font entendre. à la fin du programme de cuisson, cinq bips se font entendre.
2. Si la porte du four est ouverte pendant le temps d'attente, la minuterie auxiliaire ou le temps de repos, le compte à rebours se poursuit à l'affichage.
3. Un temps d'attente ou un temps de repos ne peuvent pas être programmés avant une fonction automatique. Cela vise à empêcher que la température interne de l'aliment ne s'élève avant que la décongélation ou la cuisson ne s'amorce. Tout changement de la température interne de l'aliment entraînera de mauvais résultats.
4. La durée maximale programmable du temps de repos, de la minuterie auxiliaire ou du temps d'attente est de 90 minutes.

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 23 2013-3-22 9:13:46

Conseils pratiques

ALIMENT	INTENSITÉ	DURÉE DE CUISSON (en minutes)	DIRECTIVES
Bacon réfrigéré, pour séparer 450 g (1 lb)	ÉLEVÉE (P10)	30 s	Déballer et placer dans un plat pour four micro-ondes. Après réchauffage, séparer à l'aide d'une spatule en plastique.
Cassonade, à ramollir 250 ml (1 tasse)	ÉLEVÉE (P10)	20 s à 30 s	Mettre la cassonade dans un plat pour four micro-ondes avec une tranche de pain. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique.
Beurre réfrigéré, à ramollir, 1 bâton, 110 g (4 oz)	MOY. - FAIBLE (P3)	1	Déballer et placer dans un plat pour four micro-ondes.
Beurre réfrigéré, à fondre, 1 bâton, 110 g (4 oz)	MOYENNE (P6)	1½ à 2	Retirer l'emballage et déposer le beurre dans un plat pour micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.
Chocolat, à fondre, 1 carré 28 g (1 oz)	MOYENNE (P6)	1 à 1½	Déballer et placer dans un plat pour four micro-ondes. Après le chauffage, remuer jusqu'à complètement fondu. *Nota : Le chocolat garde sa forme quand il est ramolli.*
Brisures de chocolat, à fondre, 125 ml (½ tasse)	MOYENNE (P6)	1 à 1½	
Noix de coco, à griller, 125 ml (½ tasse)	ÉLEVÉE (P10)	1	Placer dans un plat pour four micro-ondes. Remuer toutes les 30 secondes.
Fromage à la crème, à ramollir, 225 g (8 oz)	MOY. - FAIBLE (P3)	1 à 2	Déballer et placer dans un bol pour four micro-ondes.
Boeuf haché, à brunir, 450 g (1 lb)	ÉLEVÉE (P10)	4 à 5	Émietter dans une passoire pour four micro-ondes déposée dans un autre plat. Couvrir avec une pellicule plastique. Remuer à deux reprises. Égoutter.
Légumes, pour cuire**,** Frais (225 g) (½ lb)	P8	3½ à 4	Tous les morceaux devraient être de même grosseur. Laver à fond et ajouter 1 c. à soupe d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson.
Surgelés (280 g) (10 oz)	P8	3½ à 4	Laver à fond et ajouter 1 c. à soupe d'eau par 125 ml (1/2 tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson. (Non recommandé pour les légumes en sauce ou avec du beurre.)
En conserve (430 g) (15 oz)	P8	3½ à 4	Vider le contenu dans un plat de service pour four micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 24 2013-3-22 9:13:46

Conseils pratiques *(suite)*

ALIMENT	INTENSITÉ	DURÉE DE CUISSON (en minutes)	DIRECTIVES
Pommes de terre au four, (170 - 220 g) (6 oz à 8 oz chacune) 1 2	 P8 P8	 3½ à 4 6 à 7	Percer la surface de chaque pomme de terre six fois avec une fourchette. Placer la ou les pommes de terre sur un essuie-tout autour du plateau rotatif en verre, à au moins 2,5 cm (1 po) de distance. Ne pas couvrir. Laisser reposer 5 minutes pour compléter la cuisson.
Serviettes à main, pour réchauffer	ÉLEVÉE (P10)	20 à 30 s	Tremper dans de l'eau et tordre. Déposer dans un plat pour four micro-ondes. Réchauffer et utiliser immédiatement.
Crème glacée, à ramollir, 2 L (8 tasses)	MOY. - FAIBLE (P3)	1 à 1½	Vérifier souvent pour empêcher qu'elle ne fonde.
Liquide, pour faire bouillir de l'eau ou du bouillon, etc. 1 tasse, 250 ml (8 oz) 2 tasses, 500 ml (16 oz)	ÉLEVÉE (P10)	 1½ à 2 2½ à 3	Le réchauffage des liquides non mélangés peut produire un débordement dans le four micro-ondes. Ne pas chauffer les liquides dans le four micro-ondes sans les remuer d'abord.
Liquide, pour réchauffer une boisson, 1 cup, 250 ml (8 oz) 2 cups, 500 ml. (16 oz)	MOY. - ÉLEVÉE (P7)	 1½ à 2 2½ à 3	
Noix, à griller 1½ cups (375 ml)	ÉLEVÉE (P10)	3 à 4	Étendre sur une assiette à tarte pour four micro-ondes de 23 cm (9 po). Remuer quelques fois.
Graines de sésame, à griller, 60 ml (¼ tasse)	ÉLEVÉE (P10)	2 à 2½	Placer dans un petit bol pour four micro-ondes. Remuer à deux reprises.
Tomates, pour retirer la peau (une à la fois)	ÉLEVÉE (P10)	30 s	Mettre la tomate dans un bol pour four micro-ondes avec de l'eau bouillante. Submerger complètement. Retirer et peler. Recommencer pour chaque tomate .
Pour enlever les odeurs du four	ÉLEVÉE (P10)	5	Mélanger de 250 ml à 375 ml (1 à 1½ tasse) d'eau avec le jus et la pelure d'un citron dans un bol de 8 tasses (2 L) pour micro-ondes. Après la durée indiquée, essuyer le four avec un linge humide.

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 25 2013-3-22 9:13:46

Caractéristiques des aliments

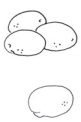
Os et matières grasses

Les deux affectent la cuisson. Les os conduisent irrégulièrement la chaleur. Il peut avoir surcuisson de la viande qui entoure l'extrémité des gros os, tandis que celle placée sous un gros os, tel un jambon, peut ne pas être tout à fait cuite. Les matières grasses absorbent plus rapidement les micro-ondes et risquent d'engendrer une surcuisson des viandes.

Densité

Les aliments poreux cuisent plus rapidement que les aliments compacts et lourds, tels que les pommes de terre et les rôtis. Faire attention lors du réchauffage des aliments avec un centre à consistance différente, tels les beignes. Les mélanges à haute teneur en sucre, eau ou gras attirent plus de micro-ondes. La gelée à l'intérieur des beignes peut être très chaude même si le beigne n'est que tiède. Afin d'éviter des brûlures, laisser reposer afin de refroidir le centre.

Quantité



La cuisson de deux pommes de terre prend environ deux fois plus de temps que celle d'une pomme de terre. Ainsi, la durée de cuisson augmente avec la quantité d'aliments. S'assurer de ne pas laisser le four micro-ondes sans surveillance lors de la cuisson de petites quantités d'aliments. La quantité d'humidité peut être réduite, causant ainsi un risque d'incendiee.

Forme

Les aliments de même forme cuisent plus uniformément. L'extrémité fine d'un pilon cuit donc plus vite que le gros bout. Compenser les différences de forme des aliments en plaçant les parties minces vers le centre et les grosses vers l'extérieur.

Dimensions

Les petites portions et les parties minces cuisent plus rapidement que les grosses.

Température de départ

Les aliments à la température de la pièce prennent moins de temps à cuire que ceux qui sortent du réfrigérateur ou du congélateur.

Techniques de cuisson

Perçage

La peau, la pelure ou la membrane de certains aliments doit être percée ou fendue avant la cuisson pour permettre à la vapeur de s'échapper. Percer les huîtres, les palourdes, le foie de poulet, les pommes de terre et les légumes entiers. La peau des pommes ou des pommes de terre nouvelles doit être fendue d'au moins 2,5 cm (1 po) avant la cuisson. Percer ou fendre les saucisses fraîches et fumées et le saucisson polonais. Ne pas faire cuire ou réchauffer des oeufs entiers, avec ou sans leur coquille. La vapeur s'accumule dans les oeufs, engendrant ainsi un risque d'explosion, de dommage au four ou de blessures. Par contre, il est possible de réchauffer des oeufs durs TRANCHÉS ou de faire cuire des oeufs BROUILLÉS.

Apparence

La couleur des aliments cuits au micro-ondes peut différer de celle des aliments cuits au four conventionnel. Il est possible d'améliorer l'apparence des viandes et de la volaille en les badigeonnant de sauce Worcestershire, de sauce barbecue ou de sauce à brunir et de margarine ou de beurre fondu. Pour les pains éclairs et les muffins, la cassonade peut remplacer le sucre granulé. La surface peut également être saupoudrée d'épices foncées avant la cuisson

Espacement

Les aliments individuels, tels les pommes de terre, les petits gâteaux et les amuse-gueules cuiront plus uniformément s'ils sont placés en cercle et à une distance égale les uns des autres.

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 26 2013-3-22 9:13:46

Techniques de cuisson *(suite)*

Couvercle

Tout comme la cuisson au four conventionnel, l'humidité des aliments s'évapore durant la cuisson au four micro-ondes. Un couvercle de faitout ou une pellicule plastique sont utilisés pour un meilleur scellage. Lors de l'utilisation d'une pellicule plastique, replier certains rebords du plastique sur lui-même pour permettre à la vapeur de s'échapper. Dépendamment du mode d'emploi des recettes, il peut être nécessaire de desserrer ou d'ôter la pellicule plastique pendant la période d'attente. Afin de prévenir les brûlures causées par la vapeur, s'assurer de tenir les couvercles en verre ou les pellicules plastiques loin du corps lors de leur retrait. Le papier ciré et les essuie-tout permettent aussi de conserver l'humidité des aliments à différents degrés.

Protection

Les parties minces de la viande et de la volaille cuisent plus rapidement. Afin de prévenir la surcuisson de ces parties, les protéger au moyen de morceaux de papier d'aluminium. Des cure-dents en bois peuvent être utilisés pour maintenir le papier d'aluminium en place.

⚠**ATTENTION** lors de l'utilisation de papier d'aluminium. Il y a risque de production d'étincelles si l'aluminium est trop proche des parois du four, ce qui pourrait causer des dommages au four.

Temps de cuisson

Une échelle de cuisson est proposée pour chaque recette. Cette échelle de cuisson permet d'accommoder les différences dans la forme des aliments, les températures de départ et les préférences régionales. Toujours commencer la cuisson des aliments à partir du temps de cuisson le plus court proposé dans la recette et vérifier si l'aliment est suffisamment cuit. Si l'aliment nécessite une cuisson plus longue, continuer la cuisson. Il est toujours possible de rallonger la cuisson d'un aliment qui le nécessite mais rien ne peut être fait lorsque l'aliment est trop cuit.

Mélange

Il est nécessaire de remuer les aliments pendant la cuisson au four micro-ondes. Amener la portion cuite du bord vers le centre et la portion moins cuite du centre vers l'extérieur du plat.

Réarrangement

Réarranger les petits aliments tels les morceaux de poulet, les crevettes, les galettes de hamburger et les côtelettes de porc. Réarranger les extrémités vers le centre et vice-versa.

Retournement

Il est impossible de remuer certains aliments pour redistribuer la chaleur. Quelquefois, l'énergie des micro-ondes se concentre dans une partie de l'aliment. Pour assurer l'uniformité de la cuisson, ces aliments doivent être retournés. à la mi-cuisson, retourner les plus gros aliments tels les rôtis ou la dinde.

Période d'attente

La plupart des aliments continuent à cuire par conduction lorsque le four s'éteint. La température interne de la viande protégée par du papier d'aluminium augmentera de 3 °C à 8 °C (5 °F à 15 °F) en période d'attente de 10 à 15 minutes. Les légumes et les casseroles nécessitent moins de temps d'attente mais cette période est nécessaire pour permettre la cuisson interne du centre des aliments sans brûler les extrémités.

Vérification de la cuisson

Les fours micro-ondes nécessitent la même vérification de cuisson que les fours conventionnels. La viande est cuite lorsqu'elle est tendre sous la fourchette ou qu'elle se coupe facilement. La volaille est cuite lorsque le jus est transparent et que les pilons se détachent facilement. Le poisson est cuit lorsqu'il est opaque et qu'il s'effrite facilement. Les gâteaux sont cuits lorsqu'un cure-dent ou une sonde à gâteau est inséré et en ressort propre.

SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET TEMPÉRATURE DE CUISSON

Vérifier les aliments pour s'assurer qu'ils ont été cuits aux températures recommandées.

TEMP.	ALIMENT
71 °C (160 °F)	...pour le porc frais, la viande hachée, le blanc de volaille désossé, le poisson, les fruits de mer, les plats aux oeufs et les aliments préparés surgelés.
74 °C (165 °F)	...pour les restes, réfrigérés prêt à réchauffer, la charcuterie et les aliments frais à emporter.
77 °C (170 °F)	...viande blanche de volaille.
82 °C (180 °F)	...viande brune de volaille.

Pour vérifier le degré de cuisson, insérer un thermomètre à viande dans une partie épaisse ou dense loin du gras ou des os. NE JAMAIS laisser le thermomètre dans l'aliment pendant la cuisson, sauf s'il est homologué à cette fin.

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 27 2013-3-22 9:13:46

Guide de dépannage

Les situations suivantes ne représentent aucune anomalie :

Le four micro-ondes crée des interférences sur le téléviseur.	Il se peut que certaines interférences soient produites sur la réception radio ou télévisée lors de l'utilisation du four micro-ondes. Ces interférences sont semblables à celles produites par les mélangeurs, aspirateurs, séchoirs à cheveux, etc. Elles n'indiquent pas une défectuosité du four.
De la condensation s'accumule sur la porte et de l'air chaud s'échappe des évents d'aération.	Pendant la cuisson, de la vapeur et de la chaleur s'échappent de l'aliment. La majorité de cette vapeur et chaleur est évacuée avec l'air qui circule dans le four. Toutefois, une partie de la vapeur peut se condenser sur les parois froides telle la porte du four. Ceci est normal. Essuyer le four après usage (voir à la page 10).

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne fonctionne pas. →	Le four n'est pas bien branché.	Débrancher le four pendant 10 secondes puis le rebrancher.
	Le disjoncteur est déclenché ou le fusible a sauté.	Enclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible.
	La prise secteur est défectueuse.	Essayer un autre appareil sur la prise secteur.
La cuisson ne peut débuter. →	La porte n'est pas complètement fermée.	Fermer la porte.
	La touche **Marche** n'a pas été appuyée après la programmation.	Appuyer sur la touche **Marche**.
	Un autre programme est déjà en mémoire.	Appuyer sur la touche **Arrêt/ Réenclenchement** pour annuler la programmation en mémoire et reprogrammer le four.
	La programmation est erronée.	Recommencer la programmation selon les directives du manuel.
	La touche **Arrêt/ Réenclenchement** a été appuyée accidentellement.	Recommencer la programmation.
Le plateau en verre est instable. →	Le plateau en verre ne repose pas adéquatement sur l'anneau à galets ou il y a des particules d'aliment sous l'anneau.	Retirer le plateau et l'anneau à galets. Nettoyer avec un linge humide et remettre l'anneau et le plateau en place.
Durant le fonctionnement, le plateau en verre est bruyant. →	L'anneau à galets et la sole du four sont sales.	Nettoyer le four en consultant la section "Entretien" (voir page 10).
L'indication "VERROUILLAGE" apparaît sur la fenêtre d'affichage. →	Le système de VERROUILLAGE a été activé avec trois pressions sur la touche **Marche**.	Désactiver le système de VERROUILLAGE avec trois pressions sur la touche **Arrêt/ Réenclenchement**.
La cuisson s'arrête et l'indication "SERVICE" apparaît sur la fenêtre d'affichage. →	Ce message indique un problème avec la production de micro-ondes.	Contacter un centre de service agréé (voir page 29).

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 28 2013-3-22 9:13:46

Garantie après-vente

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario L4W 2T3
PRODUIT PANASONIC – GARANTIE LIMITÉE

Panasonic Canada Inc. garantit que ce produit est exempt de défauts de matériaux et de maind'oeuvre dans un contexte d'utilisation normale pendant la période indiquée ci-après à compter de la date d'achat original et, dans l'éventualité d'une défectuosité, accepte, à sa discrétion, de (a) réparer le produit avec des pièces neuves ou remises à neuf, (b) remplacer le produit par un produit neuf ou remis à neuf d'une valeur équivalente ou (c) rembourser le prix d'achat. La décision de réparer, remplacer ou rembourser appartient à Panasonic Canada Inc.

Fours à micro-ondes : **Deux (2) ans, pièces et main-d'oeuvre (service en atelier). Garantie additionnelle de trois (3) ans sur le tube magnétron (pièces seulement, main-d'oeuvre en sus).**

Le service à domicile ne concerne que les fours à convection, les fourshottes et ceux avec fini en acier inoxydable.

Le service à domicile n'est offert que dans les régions accessibles par routes et situées dans un rayon de 50 km d'un centre de service Panasonic agréé.

La présente garantie n'est fournie qu'à l'acheteur original d'un des produits de marque Panasonic indiqués plus haut, ou à la personne l'ayant reçu en cadeau, vendu par un détaillant Panasonic agréé au Canada et utilisé au Canada. Le produit ne doit pas avoir été «vendu tel quel» et doit avoir été livré à l'état neuf dans son emballage d'origine.

POUR ÊTRE ADMISSIBLE AUX SERVICES AU TITRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE, LA PRÉSENTATION D'UN REÇU D'ACHAT OU DE TOUTE AUTRE PIÈCE JUSTIFICATIVE DE LA DATE D'ACHAT ORIGINAL, INDIQUANT LE MONTANT PAYÉ ET LE LIEU DE L'ACHAT, EST REQUISE

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

La présente garantie COUVRE SEULEMENT les défaillances attribuables à un défaut des matériaux ou à un vice de fabrication et NE COUVRE PAS l'usure normale ni les dommages esthétiques. La présente garantie NE COUVRE PAS NON PLUS les dommages subis pendant le transport, les défaillances causées par des produits non fournis par Panasonic Canada Inc. ni celles résultant d'un accident, d'un usage abusif ou impropre, de négligence, d'une manutention inadéquate, d'une mauvaise application, d'une altération, d'une installation ou de réglages impropres, d'un mauvais réglage des contrôles de l'utilisateur, d'un mauvais entretien, d'une surtension temporaire, de la foudre, d'une modification, de la pénétration de sable, de liquides ou d'humidité, d'une utilisation commerciale (dans un hôtel, un bureau, un restaurant ou tout autre usage par affaires ou en location), d'une réparation effectuée par une entité autre qu'un centre de service Panasonic agréé ou encore d'une catastrophe naturelle.

Les ampoules des fours-hottes sont exclues de la présente garantie.

CETTE GARANTIE LIMITÉE ET EXPRESSE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT LES GARANTIES IMPLICITES DU CARACTÈRE ADÉQUAT POUR LA COMMERCIALISATION ET UN USAGE PARTICULIER. PANASONIC CANADA INC. N'AURA D'OBLIGATION EN AUCUNE CIRCONSTANCE POUR TOUT DOMMAGE DIRECT, INDIRECT OU CONSÉCUTIF RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT OU DÉCOULANT DE TOUTE DÉROGATION À UNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE.(À titre d'exemples, cette garantie exclut les dommages relatifs à une perte de temps, le transport jusqu'à et depuis un centre de service agréé, la perte ou la détérioration de supports ou d'images, de données ou de tout autre contenu en mémoire ou enregistré. Cette liste n'est pas exhaustive et n'est fournie qu'à des fins explicatives.)

Certaines juridictions ne reconnaissent pas les exclusions ou limitations de dommages indirects ou consécutifs, ou les exclusions de garanties implicites. Dans de tels cas, les limitations stipulées ci-dessus peuvent ne pas être applicables. La présente garantie vous confère des droits précis; vous pourriez aussi avoir d'autres droits pouvant varier selon votre province ou territoire de résidence.

SERVICE SOUS GARANTIE

Pour tout renseignement sur les produits et de l'assistance technique, veuillez communiquer avec :
ASSISTANCE TECHNIQUE
Centre de service à la clientèle :
Téléphone : 1-800-561-5505
Télécopieur : (905) 238-2360

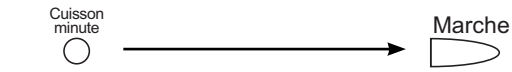
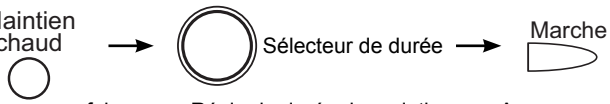
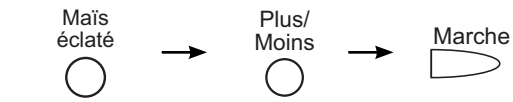
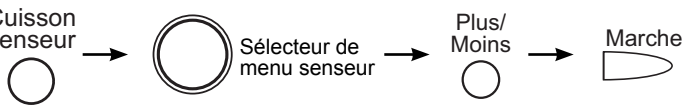
RÉPARATIONS
Veuillez localiser le centre de service agréé le plus près de chez vous.
Lien : «Support à la clientèle → centres de service» à www.panasonic.ca

EXPÉDITION D'UN PRODUIT À UN CENTRE DE SERVICE

Emballez soigneusement, de préférence dans son carton d'origine, et expédiez, franco de port, suffisamment assuré. Accompagnez le tout d'une description de la défectuosité présumée et d'une pièce justificative de la date d'achat original.

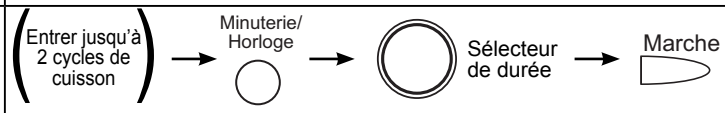
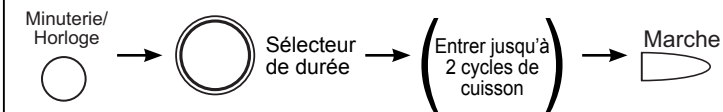
PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 29 2013-3-22 9:13:46

Guide sommaire

Caractéristique	Fonctionnement
Pour régler l'horloge (☛page 13)	Appuyer deux fois. Entrer l'heure du jour. Appuyer une fois.
Pour utiliser le système de verrouillage (☛page 13)	**Pour activer :** Appuyer trois fois. **Pour désactiver :** Appuyer trois fois.
Pour régler l'intensité et la durée de cuisson (☛page 16)	Sélectionner le niveau d'intensité. Sélectionner la durée. Appuyer une fois.
Pour régler la cuisson rapide par minute (☛page 16)	 (jusqu'à 10 min) Appuyer une fois.
Pour le maintien au chaud (☛page 16)	 Appuyer une fois. Régler la durée du maintien au chaud (jusqu'à 30 min). Appuyer une fois.
Pour le maïs éclaté (☛page 17)	 Sélectionner la poids. Optionnel. Appuyer une fois.
Pour la turbo-décongélation avec système Inverter (☛page 18)	Appuyer une fois. Entrer le poids. Appuyer une fois.
Pour le réchauffage avec la touche de réchauffage par senseur (☛page 20)	Appuyer une fois. Optionnel. Appuyer une fois.
Pour la cuisson avec la touche de cuisson avec senseur (☛page 20)	 Appuyer. Sélectionner la catégorie desirée. Optionnel. Appuyer une fois.

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 30 2013-3-22 9:13:46

Guide sommaire *(suite)*

Caractéristique	Fonctionnement
Utilisation comme minuterie (☛page 23)	
Pour régler un temps de repos (☛page 23)	
Pour régler un temps d'attente (☛page 23)	

Données techniques

Numéro de modèle	NN-SD973S	NN-SD773S NN-SD763S
Alimentation :	120 V 60 Hz	
Consommation :	12,7 A 1 500 W	
Intensité :*	1 200 W	
Dimensions extérieures (W x H x D) :	606 mm x 356 mm x 506 mm (23 27/32 po x 14 po x 20 po)	555 mm x 304 mm x 506 mm (21 27/32 po x 12 po x 20 po)
Dimensions de la cavité Dimensions (W x H x D) :	470 mm x 278 mm x 469 mm (18 1/2 po x 11 po x 18 15/32 po)	470 mm x 228 mm x 418 mm (18 1/2 po x 9 po x 16 29/64 po)
Fréquence :	2 450 MHz	
Poids net :	Approx. 16,7 kg (36,8 lb.)	Approx. 14,3 kg (31,5 lb)

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 31 2013-3-22 9:13:47

Données techniques *(suite)*

Nécessaire d'encastrement pour four de 27 po :

	NN-SD973S	NN-SD773S	NN-SD763S
N° de modèle :	NN-TK922S	NN-TK722S	
Dimensions extérieures (L x H) :	684 mm x 472 mm (27 po x 18 9/16 po)	684 mm x 419 mm (27 po x 16 1/2 po)	
Dimensions de l'ouverture (L x H x P) :	648 mm x 533 mm x 422 mm (25 1/2 po x 21 po x 17 3/8 po)	648 mm x 533 mm x 389 mm (25 1/2 po x 21 po x 15 5/16 po)	

Nécessaire d'encastrement pour four de 30 po :

	NN-SD973S	NN-SD773S	NN-SD763S
N° de modèle :	NN-TK932S	NN-TK732S	
Dimensions extérieures (L x H) :	760 mm x 472 mm (30 po x 18 9/16 po)	760 mm x 419 mm (30 po x 16 1/2 po)	
Dimensions de l'ouverture (L x H x P) :	724 mm x 533 mm x 422 mm (28 1/2 po x 21 po x 17 3/8 po)	724 mm x 533 mm x 389 mm (28 1/2 po x 21 po x 15 5/16 po)	

*Essai CEI

Sujet à changements sans préavis.

Pour vos dossiers

Le numéro de série de ce produit peut se trouver sur le panneau arrière du four. Inscrire le numéro de modèle et le numéro de série de ce four dans l'espace fourni et conserver ce manuel comme archive permanente de votre achat à titre de référence ultérieure.

N° de modèle _____

N° de série _____

Date de l'achat _____

PA_F0003BK40CP_Fre_PP01_0322.indd 32 2013-3-22 9:13:47